MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

MARMITE À VAPEUR, ÉLECTRIQUE, AUTONOME, BASCULANTE

MODÈLE : EC-20T



CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.

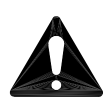
70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9

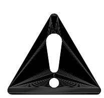
TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 - TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324

IMPRIMÉ AU CANADA

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

Il est recommandé de lire ce manuel entièrement et d'en suivre attentivement toutes les instructions. Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

	**AVERTISSEMENT : Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessures corporelles. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.**

	**AVERTISSEMENT : Une installation, un fonctionnement, un réglage, une altération, un service et/ou un entretien réalisés de façon incorrecte, peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.**

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

NOTA : Contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

DES DÉGAGEMENTS CONVENABLES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉS POUR ASSURER UN FONCTIONNEMENT ADÉQUAT ET SÉCURITAIRE.

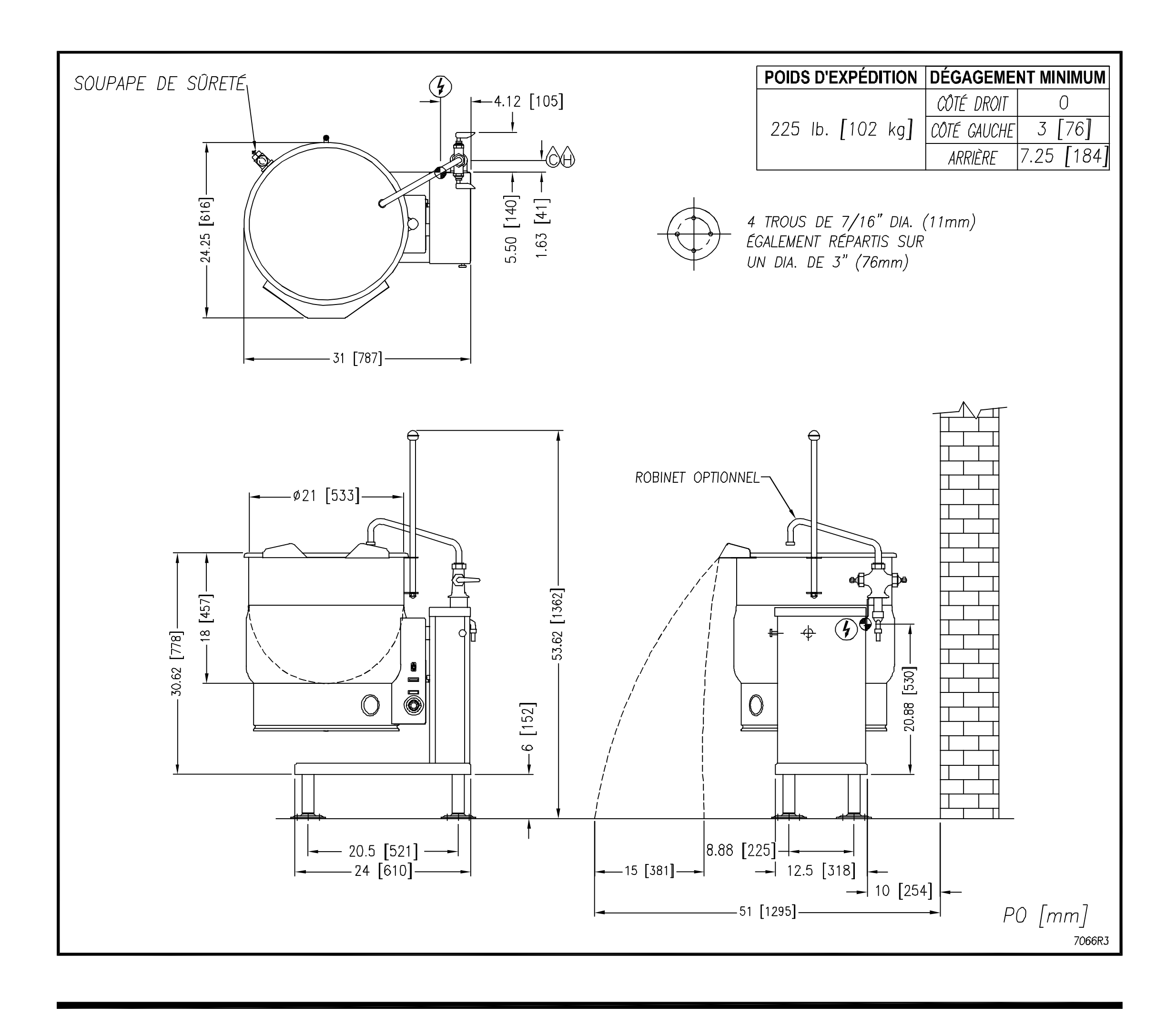
TABLE DES MATIÈRES

BRANCHEMENT DES SERVICES

Ⓔ – Pour la connexion électrique, procéder selon les spécifications sur la plaque signalétique.
Ⓒ – EAU FROIDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)
Ⓗ – EAU CHAUDE : Tube 3/8" O.D. jusqu'au robinet (OPTIONNEL)

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CAPACITÉ	kW (total)	Phase	TABLEAU DES AMPÉRAGES						
				208V	220V	240V	380V	415V	480V	600V
EC-20T	20 gallons 76 litres	12	1	57.6	54.5	50.0	N/A	N/A	N/A	N/A
			3	33.4	31.5	28.9	18.3	16.7	14.5	11.5



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

1.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. Choisir un emplacement qui assure un drainage directement en dessous de la trajectoire d'écoulement de la marmite. Placer l'appareil de façon à laisser un dégagement suffisant à l'arrière, à partir du mur, pour permettre un basculement libre et sans obstruction.

2. Tracer l'emplacement des trous en utilisant les brides des pieds ajustables. Enlever la marmite.

3. Percer les trous dans les emplacements tracés et insérer les chevilles expansibles pour recevoir des boulons tire-fond 5/16".

4. Replacer la marmite. Mettre la marmite de niveau en effectuant les réglages nécessaires sur les pieds ajustables.

5. Boulonner la marmite solidement et sceller avec du *Silastic* ou un autre produit d'étanchéité équivalent. Le scellant doit être appliqué sur les têtes des boulons et aussi autour des brides pour assurer un joint étanche avec le plancher, ceci afin de respecter les exigences de la *International NSF*. Enlever le surplus de silicone immédiatement.

6. Un panneau de commande avec une alimentation électrique correspondant à la puissance de la marmite devrait être installé près de la marmite et être facile d'accès.

7. Un raccord électrique étanche à l'eau doit être installé depuis l'alimentation électrique jusqu'à l'arrière du boîtier de contrôle.

8. Faire la mise à la terre (ground) de la marmite en utilisant la borne fournie dans le boîtier de contrôle.

9. Mettre l'unité en MARCHE (ON) et vérifier si tout fonctionne correctement.

2.0 INTRODUCTION

DESCRIPTION

Le modèle EC-20T (capacité de 20 gallons) est une marmite électrique, autonome et basculante. L’appareil possède une construction chemisée à double paroi formant un réservoir hermétique qui enveloppe les deux tiers inférieurs de la marmite. Le réservoir est rempli d'eau distillée. La marmite est équipée du système *Clean Lock* pour garder la marmite en position de cuisson ou pour la basculer à 105 degrés pour en faciliter le nettoyage. Elle possède également des éléments chauffants amovibles, des contrôles et un dispositif d'interruption de bas niveau d'eau pour la protection des éléments chauffants.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Les marmites autonomes fonctionnent en produisant de la vapeur dans le réservoir de la marmite. Elles fonctionnent selon la séquence d'opération suivante :

1. L'opérateur place l'interrupteur d'alimentation en position MARCHE (ON) et place le cadran de contrôle de température au réglage désiré de 1 à 10 (140 à 285 degrés Fahrenheit ou 60 à 140 degrés Celsius, température de la bouilloire).

2. Le circuit de contrôle est normalement en fonction au contrôle de température, si les conditions suivantes sont présentes :

   a) Le niveau d'eau est adéquat dans le réservoir de la marmite. Sinon, l'interrupteur de bas niveau d'eau coupera le circuit. Si l'interrupteur de bas niveau d'eau est activé, le voyant jaune de bas niveau d'eau sera allumé.

   b) La marmite est en position verticale, ce qui complète et active le circuit via l'interrupteur de verrouillage de basculement.

3. Les contacts de contrôle du thermostat se ferment pour alimenter les bobines du contacteur.

4. Les contacteurs se ferment, à leur tour, pour alimenter les éléments.

5. Pendant que la température s'élève dans le réservoir de la marmite, on peut observer une augmentation de la pression de vapeur sur le manomètre.

6. Lorsque la température de la vapeur dans le réservoir atteint le réglage du cadran de contrôle de température, le contrôle de température "ouvre" ses contacts, ce qui arrête les éléments chauffants. Le contrôle de température procédera ensuite à des cycles de MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) afin de maintenir la température désirée.

3.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que les services électriques extérieurs à la marmite sont en MARCHE (ON).

2. Vérifier le manomètre et faire une lecture de la marmite froide. La lecture devrait être dans la zone verte de vacuum (25 - 30 po. Hg ou 84 - 100 kPa de vacuum). Si la lecture n'est pas assez basse, suivre la procédure INSTRUCTIONS POUR LA PURGE avant d'utiliser la marmite.

3. Placer l'interrupteur d’alimentation en position MARCHE (ON).

4. Préchauffer la marmite en plaçant le bouton du thermostat à '10'. Attendre jusqu'à ce que le voyant TEMPÉRATURE s'éteigne.

NOTA :

ON NE DOIT PAS PRÉCHAUFFER LA MARMITE LORS DE LA CUISSON DE PRODUITS ALIMENTAIRES À BASE DE LAIT OU D'ŒUFS, LESQUELS VONT ADHÉRER AUX SURFACES DE CUISSON CHAUDES. CES ALIMENTS DEVRAIENT ÊTRE PLACÉS DANS UNE MARMITE FROIDE.

5. Ajouter les aliments à cuire dans la marmite.

6. Placer le bouton du thermostat au réglage de température requis de 1 à 10 et faire coïncider avec une échelle de température d'environ 140 à 285 degrés Fahrenheit (60 à 140 degrés Celsius) dans la bouilloire.

   Voici le tableau des températures de cuisson approximatives avec l'eau à différents réglages du thermostat :

3.0 <u>INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT</u> (Suite)

RÉGLAGE DU THERMOSTAT	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (BOUILLOIRE)	
1	140º Fahrenheit	60º Celsius
2	155º Fahrenheit	68º Celsius
3	172º Fahrenheit	78º Celsius
4	187º Fahrenheit	86º Celsius
5	205º Fahrenheit	96º Celsius
6	223º Fahrenheit	106º Celsius
7	240º Fahrenheit	116º Celsius
8	255º Fahrenheit	124º Celsius
9	271º Fahrenheit	133º Celsius
10	285º Fahrenheit	140º Celsius

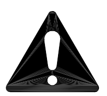
7. Lorsque la cuisson est terminée, placer le bouton du thermostat et l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF).

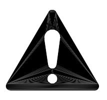
8. Verser les aliments cuits de la marmite en utilisant la poignée de basculement. Faire attention pour éviter les éclaboussures.

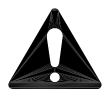
9. Ajouter de l'eau dans la marmite pour procéder au nettoyage.

10. Laver la marmite à fond. Voir les INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE

	**AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou au service.**

	**AVERTISSEMENT : Ne jamais vaporiser d'eau dans les contrôles ou les composants électriques!**

	**ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et du service.**

	**ATTENTION : Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.**

Votre marmite devrait être nettoyée immédiatement après chaque utilisation ou lorsque vous cuisez un produit différent. Avant le nettoyage, assurez-vous que la marmite est suffisamment refroidie pour pouvoir la toucher sans danger.

1. Rincer à fond l'intérieur de la marmite et drainer pour y enlever les particules de nourriture.

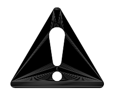
2. En utilisant une brosse de nylon, nettoyer la marmite avec un détergent doux et de l'eau. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de poudre à récurer qui vont égratigner l'acier inoxydable. La laine d'acier laisse de petits fragments d'acier qui peuvent rouiller.

3. Rincer à fond l'intérieur de la marmite avec de l'eau propre. Basculer la marmite afin de vider le détergent et l'eau de rinçage dans le drain.

4. Essuyer l'extérieur de la marmite avec un linge propre et humide.

CE QU'IL FAUT FAIRE SI LA CORROSION DE SURFACE APPARAÎT

Les ustensiles de métal ne devraient jamais être utilisés parce qu'ils égratignent la surface de la marmite, pouvant provoquer un début de rouille. Pour enlever les accumulations de rouille de surface causées par l'usage d'ustensiles (par mégarde), on devra suivre les procédures suivantes :

	**ATTENTION : Veuillez respecter cette procédure, sinon vous risquez d'endommager votre appareil!**

1. Utiliser du vinaigre blanc non dilué avec un tampon à récurer non abrasif (plastique) ou un linge sur la surface affectée pour y enlever les taches de rouille. Pendant toute la durée du processus de nettoyage, l'appareil ne doit pas être chauffé et doit demeurer à la température de la pièce.

2. Si les taches ne disparaissent pas, on peut ajouter du vinaigre sur la surface et le laisser agir, mais avec une durée d'une heure au maximum.

3. Rincer à fond tout le vinaigre avec de l'eau fraîche et propre. Assécher la surface complètement et attendre une heure avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson.

En suivant des procédures d'entretien quotidien et périodique, vous prolongerez la durée de vie de votre équipement. Des conditions climatiques spéciales (comme l'air salin) peuvent demander un nettoyage plus à fond et fréquent, sinon la durée de vie de l'équipement pourrait en être défavorablement affectée.

ACIER INOXYDABLE

Pour enlever la poussière, la graisse ou autre reste sur l'acier inoxydable, utiliser un savon ordinaire et de l'eau (avec ou sans détergent) à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Assécher à fond avec un linge propre. Ne jamais utiliser de vinaigre ou de nettoyeur corrosif.

Pour enlever la graisse et les éclaboussures d'aliments ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur l'appareil, appliquer du détergent sur un linge humide ou une éponge et frotter le métal dans le sens du grain de polissage. En frottant le plus doucement possible et de cette façon (sens des lignes) on ne ternira pas le fini de l'acier inoxydable. **NE JAMAIS FROTTER EN MOUVEMENT CIRCULAIRE**.

ACIER INOXYDABLE (Suite)

Les restes d'aliments et les dépôts brûlés qui ne peuvent être enlevés de la façon expliquée ci-haut, peuvent être enlevés en frottant la surface avec un tampon à récurer **SCOTCH-BRITE™** ou un tampon en **ACIER INOXYDABLE. NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER**, parce que les particules de fer incrustées dans la surface rouilleront et finiront par altérer le fini. **NE JAMAIS UTILISER DE BROSSE D'ACIER, DE TAMPONS RÉCURANTS EN ACIER (EXCEPTÉ EN ACIER INOXYDABLE), DE GRATTOIR OU AUTRES OUTILS EN ACIER**. Les surfaces qui sont ternies vont accumuler la poussière plus rapidement et vont devenir plus difficiles à nettoyer. Ces surfaces peuvent devenir plus vulnérables à une attaque de la corrosion. Un repolissage serait alors requis.

POUR ENLEVER LA DÉCOLORATION : Des zones foncées apparaissent quelquefois sur l'acier inoxydable lorsque la surface a été soumise à une chaleur excessive. Ces zones foncées sont le résultat d'un épaississement de la surface de protection de l'acier inoxydable et ne sont pas nuisibles. La décoloration peut normalement être enlevée selon la méthode ci-haut. Cependant, les décolorations tenaces peuvent exiger de frotter d'une façon plus vigoureuse dans le sens du grain du métal, en utilisant un tampon à récurer **SCOTCH-BRITE™** ou un tampon en **ACIER INOXYDABLE** avec une poudre à récurer. La décoloration peut être amoindrie en éliminant ou en réduisant la chaleur à l'équipement pendant les temps morts.

Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à fond et drainées avant de commencer la cuisson dans la marmite.

PANNEAU DE CONTRÔLE : Le panneau de contrôle au fini texturé devrait être nettoyé avec de l'eau tiède et un savon doux. Ne jamais utiliser de linge abrasif ou de laine d'acier. Ne jamais utiliser de solvant nettoyant à base d'hydrocarbure.

5.0 POUR AJOUTER DE L'EAU (Le voyant de bas niveau d'eau s'allume)

Il peut être nécessaire de remettre de l'eau dans la chambre de vapeur lorsque le voyant de bas niveau d'eau s'allume. Veuillez procéder ainsi :

1. L'appareil doit être fermé et complètement refroidi.

2. Soulever le levier de la soupape de sûreté pour relâcher le vacuum dans la marmite. (La soupape de sûreté est située à l'arrière gauche de la marmite.)

3. Enlever le robinet de purge situé à l'arrière de l'appareil.

5.0 POUR AJOUTER DE L'EAU (Suite)

4. En utilisant seulement de l'eau distillée pure, verser 140 onces (4 litres) d'eau dans l'ouverture (un entonnoir sera utile). L'eau sera introduite lentement, parce que l'air doit s'échapper par le même trou.

5. Lorsque la quantité d'eau suffisante a été rajoutée, replacer et resserrer le robinet de purge. Assurez-vous de sceller les filets avec une pâte à joints pour tuyaux appropriée pour la vapeur à 50 psi.

6. Le vacuum doit être rétabli (Voir les INSTRUCTIONS POUR LA PURGE, Section 6.0).

6.0 INSTRUCTIONS POUR LA PURGE

Vérifier le manomètre (vacuum) lorsque la marmite est froide. La lecture devrait se situer dans la zone verte de vacuum (25 - 30 po. Hg ou 84 - 100 kPa). Sinon, l'air est présent et il doit être purgé (enlevé) afin que la marmite chauffe correctement. Suivre la procédure suivante pour purger l'air :

1. La marmite étant vide, placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON).

2. Régler le thermostat de contrôle de température à '10'. Chauffer la marmite jusqu'à ce que le voyant indicateur s'éteigne.

3. À l'aide d'une clé 7/16", ouvrez le robinet de purge (à l'arrière de la marmite) d'un tour complet pendant 10 secondes, ensuite fermez-le.

4. Refroidir la marmite. Vérifier si la lecture du vacuum se situe dans la zone verte de vacuum (25 - 30 po. Hg ou 84 - 100 kPa). Si l'indicateur n'est pas assez bas, répéter les étapes 1 à 3.

7.0 INSTRUCTIONS POUR LE BASCULEMENT

Votre marmite est équipée du système de verrouillage standard *Clean Lock*, qui fait qu'on ne peut pas la basculer sans déclencher le bouton de basculement situé sur le côté supérieur droit de la console. Ce dispositif bloque la marmite en position verticale et permet également à l'opérateur d'immobiliser la marmite à 105 degrés pour faciliter le nettoyage. Pour basculer la marmite entièrement, le bouton de basculement doit être déclenché de la position de nettoyage, en tirant ce bouton de basculement et en culbutant la marmite complètement vers l'avant. Veuillez suivre ces étapes pour basculer la marmite :

1. Tirer le bouton de basculement situé sur le côté supérieur droit de la console.

2. En utilisant la poignée de basculement de la marmite, tirer la marmite vers l'avant pour verser à l'angle désiré, ou jusqu'à ce que la marmite se verrouille à 105 degrés. Le bouton de basculement peut être relâché lorsque la marmite a été basculée d'environ 10°.

3. La marmite se verrouillera en position à 105 degrés et peut aussi être basculée plus loin, en tirant le bouton de basculement une deuxième fois, ce qui permet à la marmite de parcourir sa course complète.

4. Pour replacer la marmite en position verticale, tirer le bouton de verrouillage de basculement et basculer la marmite vers le haut, jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position verticale. Une fois en position verticale, la marmite ne devrait plus bouger dans aucune direction.